

DESCRIPCIÓN

Aprender diferentes formas de elaborar, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Conocer la cocina andaluza. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas.

OBJETIVOS

Aprender diferentes formas de elaborar, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Conocer la cocina andaluza. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: LA COCINA MODERNA

UNIDAD 2: OPERACIONES PRELIMINARES

UNIDAD 3: LAS ENTRADAS

UNIDAD 4: LOS HUEVOS

UNIDAD 5: SOPAS Y POTAJES.

UNIDAD 6: LOS ARROCES

UNIDAD 7: LAS PASTAS

UNIDAD 8: VERDURAS Y HORTALIZAS

UNIDAD 9 : LAS PATATAS.

UNIDAD 10: SALSAS Y MANTEQUILLAS.

UNIDAD 11: LOS PESCADOS.

UNIDAD 12: MARISCOS, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y CARACOLES.

UNIDAD 13: CARNES DE MATADERO.

UNIDAD 14: DESPOJOS.

UNIDAD 15: AVES DE CORRAL.

UNIDAD 16: LA CAZA.

UNIDAD 17: CANAPÉS, SÁNDWICH Y PLATOS COMBINADOS: LOS CANAPÉS. SÁNDWICHES. PLATOS COMBINADOS

UNIDAD 18: QUESOS

UNIDAD 19: COCINA ANDALUZA

UNIDAD 20: DIRECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA.

UNIDAD 21: ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS.